

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 61-260843

(43)Date of publication of application : 19.11.1986

(51)Int.CI.

A23L 1/10

(21)Application number : 60-103061

(71)Applicant : KIHARA KAZUYA

(22)Date of filing : 15.05.1985

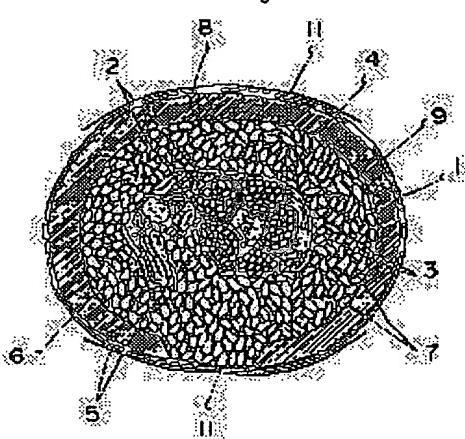
(72)Inventor : KIHARA KAZUYA

(54) FREEZE PROCESSING OF WORKED SUSHI

(57)Abstract:

PURPOSE: To obtain a worked SUSHI (vinegared rice) having sufficiently stressed characteristic taste and beautiful appearance, without causing undesirable problems such as the evaporation of water and the formation of ice crystals, by quickly freezing a worked SUSHI covered almost wholly with a transparent film, and thawing the frozen SUSHI spontaneously.

CONSTITUTION: Nearly the whole surface of a worked SUSHI 1 is covered with transparent films 9, 11 such as plastic film and frozen quickly at -40W-70° C, preferably at about -65° C for 5W30min, preferably for about 20min preferably by a refrigerant evaporation method, etc., without using air flow. The frozen SUSHI is thawed spontaneously in the state covered with the transparent film.



LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

⑯ 日本国特許庁 (JP)

⑩ 特許出願公開

⑪ 公開特許公報 (A)

昭61-260843

⑤Int.Cl.⁴

A 23 L 1/10

識別記号

厅内整理番号

6760-4B

⑥公開 昭和61年(1986)11月19日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

⑦発明の名称 細工寿司の凍結加工法

⑧特 願 昭60-103061

⑨出 願 昭60(1985)5月15日

⑩発明者 木原 一也 新潟県西蒲原郡吉田町下町3番8号

⑪出願人 木原 一也 新潟県西蒲原郡吉田町下町3番8号

⑫代理人 弁理士 牛木 謙

明細書

法に関する。

[関連技術とその問題点]

一般に食品の凍結は、断熱した室の中に食品をのせて凍結する管樹式、または冷風を送り込んで凍結する送風式または室温が一定温度以下になつたときファンを回して棚間の空気を搅拌する半送風式等により、-20℃程度の温度に数時間緩慢に凍結することが知られている。しかし、このような凍結を細工寿司に行なつた場合、乾燥し易く飯に寿司特有のすっぱい味が失われるうえに、野菜、魚等の具と飯に有する水分が組織内に大きな氷の結晶を生成し組織を破壊して細工寿司特有の美観とおいしさが損われ易いという問題を有していた。

[発明の目的]

本発明の目的とするところは、細工寿司特有のすっぱい味と具のおいしさがミックスした味

1.発明の名称

細工寿司の凍結加工法

2.特許請求の範囲

細工寿司のほぼ全面を透明フィルムで被つた状態で-40~-70℃の温度に5~30分急速凍結し、前記透明フィルムで被つたまま自然解凍することを特徴とする細工寿司の凍結加工法。

3.発明の詳細な説明

[産業上の利用分野]

本発明は細工寿司の凍結加工法、特に巻寿司、握り寿司等で山水を変わしたり、魚、野菜をいろいろな形に切つて用いる細工寿司の凍結加工

特開昭61-260843(2)

と美観とが生かされた細工寿司の凍結加工法を提供することにある。

〔発明の概要〕

本発明の細工寿司の凍結加工法は細工寿司のほぼ全面を透明フィルムで被つた状態で-40~-70℃の温度に5~30分急速凍結し、前記透明フィルムで被つたまま自然解凍するものである。

〔実施例〕

第1図、第2図は巻寿司1を示し、飯2を海苔3で巻いて花4模様を表わし、着色した干鰐5で花弁6を表わし、その花弁6の周囲の飯7を玉子8で巻いたものであり、第3図は飯2を海苔3で巻いて桃4Aの模様を表わし、着色した干鰐5で葉6Aを表わし、その周囲の飯7を玉子8で巻いたものでありその玉子8の表面を1枚のプラスチック等のフィルム9で被い模様

用いない。例えば冷媒蒸発手段によるものが好い。その後透明フィルム9、11で被つたまま自然解凍することにより解凍時の細工寿司中の水分の抜脱を良好に防止出来る。このため仕出物などに用いる場合1週間程度の保存が可能となり、しかも移送中に解凍することも出来る。

〔発明の効果〕

本発明は細工寿司のほぼ全面を透明フィルムで被つた状態で-40~-70℃の温度に5~30分急速凍結し、前記透明フィルムで被つたまま自然解凍するから、水分の抜脱および含有水分による結晶生成等による不都合がなく細工寿司特有の味と美観が十分生かされた凍結加工が可能となりその効果は大きい。

面10側をもう1枚のプラスチック等のフィルム11で被つている。

第1図~第3図に示すように細工寿司1のはば全面を透明フィルム9、11で被つた状態で-40~-70℃好ましくは-65℃前後の温度に5~30分好ましくは20分前後の急速凍結を行ない、前記透明フィルム9、11で被つたまま自然解凍するものである。この場合-40℃以下例えば-20~-40℃では水分が透明フィルム9、11を通して抜け乾燥した状態となつて飯の食感、すっぱい味が損われ、-40~-70℃では透明フィルム9、11の表面にさらに急速に氷層が形成され水分の抜脱が防止され良好な食感と味わいが保持され、加えて30分以上凍結すると細工寿司中に含有する水分が組織内に大きな氷の結晶を生成し、組織を破壊する面がある。また、凍結装置としては送風を

4. 図面の簡単な説明

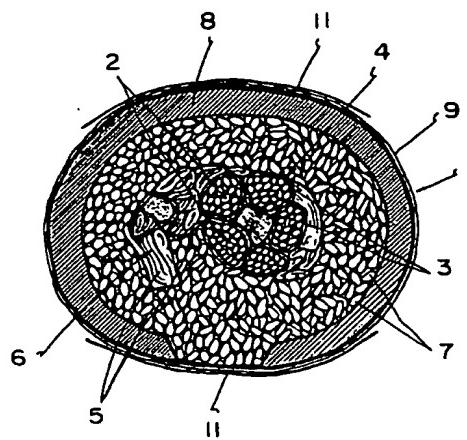
第1図~第3図は細工寿司の断面図である。

1...細工寿司 9, 11...フィルム

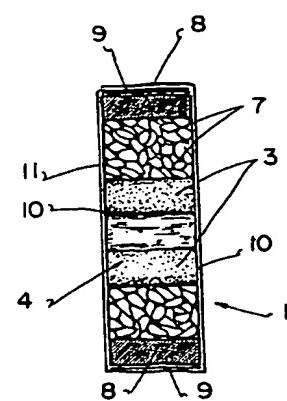
特許出願人 木原一也

代理人弁理士 牛木謙

第1図



第2図



第3図

